

**CREGY LES MEAUX MARS 2021**

LUNDI 01/03/2021

MARDI 02/03/2021

MERCREDI 03/03/2021

JEUDI 04/03/2021

VENDREDI 05/03/2021

**Menu végétarien**

<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade suisse	Emincé bicolore	Pommes de terre au thon
<b>Plat protidique</b>	Lasagnes bolognaises VBF	Rougail saucisse S/P Calamars à l'armoricaine	Brandade de poisson	Couscous végétarien aux pois chiches	Poisson pané
<b>Accompagnement</b>	Salade verte	Haricots verts	Salade verte	<b>Semoule BIO</b>	Ratatouille
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse sucré	Edam	Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre mélange	Coulommiers
<b>Dessert</b>	Fruit	Compote de pomme ananas	Fruit	Fruit	Fruit



LUNDI 08/03/2021

MARDI 09/03/2021

MERCREDI 10/03/2021

JEUDI 11/03/2021

VENDREDI 12/03/2021

## Menu végétarien

Entrée	Salade de blé aux p'tits légumes	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Salade de pâtes Milanaise	Céleri rémoulade	Crêpes au fromage
Plat protidique	Sauté de boeuf BIO sauce du jour	Pané de blé épinard fromage	Tarte aux poireaux	Omelette fines herbes	Haché au saumon sauce cressonnette
Accompagnement	Lentilles	Haricots beurre	Salade verte	Épinards béchamel	Brocolis
Produit laitier	Brie roue	Saint nectaire	Tomme noire	Petit suisse aromatisé aux fruits	Coeur de Neufchâtel
Dessert	Fruit	Crème dessert chocolat	Fruit	Cake marbré crème anglaise	Fruit



LUNDI 15/03/2021

MARDI 16/03/2021

MERCREDI 17/03/2021

JEUDI 18/03/2021

VENDREDI 19/03/2021

## Menu végétarien

## Menu Canada

Entrée	Choux rouges et raisins vinaigrette	Salade verte et mimolette	Salade de pâtes bressane	Carottes rapées au cumin	Médailon de surimi mayonnaise
Plat protidique	Boeuf braisé VBF sauce échalote	Boulettes de soja sauce tomate basilic	Roti de dinde provençale	Jambon grill au Sirop d'érable S/P Omelette forestiere	Poulet rôti au jus
Accompagnement	Farfalles	Petits pois	Pommes persillées	Frites au four et cheddar	Gratin de courgettes
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Morbier	Yaourt sucré	Emmental	Camembert BIO
Dessert	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Pancake	Semoule au lait



## Menu végétarien

Entrée	Taboulé	Rosette cornichons S/P Œuf dur mayonnaise	Salade du Puy	Choux fleurs vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat protidique	Dos de colin sauce tomate	Escalope de volaille moutarde à l'ancienne	Gratin de pâtes à la volaille	Hachis parmentier végétarien	Dos de colin thym citron
Accompagnement	Carottes aux épices	Côtes de blettes persillées		Salade verte	Riz créole
Produit laitier	<b>Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre</b>	Coulommiers	Edam	Petit suisse aromatisé aux fruits	Morbier
Dessert	Fruit	poire au sirop	Fruit	Fruit	Eclair vanille



LUNDI 29/03/2021

MARDI 30/03/2021

MERCREDI 31/03/2021

JEUDI 01/04/2021

VENDREDI 02/04/2021

## Menu végétarien

## Menu de Pâques

Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz fèves et Tomates vinaigrette	Salade marco polo	Pâté en croûte S/P Œuf dur mayonnaise	Brocolis crème de curry
Plat protidique	Cari de volaille	Croq véggie tomate	Chipolata sauce barbecue S/P Pané de sarrasin, lentilles et poireaux	Tajine d'agneau aux abricots secs	Poêlée de hoki sauce citron
Accompagnement	Courgettes sautées	Petits pois carottes	Purée de pois cassés	rousties de légumes	fondue de poireaux
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	Pont l'évêque	Coeur de Neufchâtel	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Compote de pomme ananas	Crème dessert chocolat	Feuilleté de pâques	<b>Fruit BIO</b>

